

OLIVO

villaggio

Olivo Villaggio é uma homenagem ao
Dolce far Niente italiano.

Uma casa inspirada nos verões da
Sardenha, trazendo excelência em
todos os seus preparos, atendimento
de alta qualidade e uma experiência
gastronômica para os sentidos.

Menu Executivo

{ **ENTRADA,
PRINCIPAL
E SOBREMESA** R\$ 79 }
De segunda a sexta, de 12h às 16h,
exceto feriados

Antipasti

INSALATA DEL GIORNO

Feita com nossos ingredientes mais frescos da casa.

CALAMARI FRITTI

Anéis de lula da região empanados e servidos com molho tártaro.

ARANCINI DEL GIORNO

Bolinhos sicilianos à base de risotto, pergunte aos garçons a opção do dia.

Principale

PAILLARD DI FILETTO E FETTUCCINE ALFREDO

Paillard de filé mignon e fettuccine Alfredo.

PESCE, INSALATA DI QUINOA E GASTRIC

Saint Peter de Mangaratiba com salada de quinoa e molho de cítricos.

PARMIGIANA DI POLLO E PASTA AL PESTO

Parmegiana de frango com penne ao molho pesto, tomate cereja e grana.

PASTA O RISOTTO DEL GIORNO

Pergunte aos garçons a opção do dia.

Dolci

ZUPPA DI FRAGOLE

Sopa gelada de morango com sorvete de baunilha.

PUDIM DI VANILLA

Pudim de leite com farelo de pistache.

FRUTTA DEL GIORNO

Fruta do dia.

Menu Executivo

**ENTRADA,
PRINCIPAL
E SOBREMESA** **R\$ 79**

De segunda a sexta, de 12h às 16h,
exceto feriados

Antipasti

VINAGRETA DI MARE

Vinagrete de frutos do mar à moda Villaggio.

INSALATA DEL GIORNO

Feita com nossos ingredientes mais frescos da casa.

ARANCINI DEL GIORNO

Bolinhos sicilianos à base de risotto, pergunte aos garçons a opção do dia.

Principale

GALLETTO, PURÈ DI BAROA E VEGETALI

1/2 Galeto com purê de baroa e vegetais.

TAGLIATA DI MIGNON E PATATA ARROSTITE

Filé mignon, bacon e cebola roxa com batata ao forno.

RISO ALLA PACHECO

Um delicioso arroz de camarões com aioli de tomate assado.

PASTA O RISOTTO DEL GIORNO

Pergunte aos garçons a opção do dia.

Dolci

ZUPPA DI FRAGOLE

Sopa gelada de morango com sorvete de baunilha.

PUDIM DI VANILLA

Pudim de leite com farelo de pistache.

FRUTTA DEL GIORNO

Fruta do dia.

Antipasti

ENTRADAS

PADELLINA MARE E MONTI

Camarões salteados com cogumelos frescos em molho cremoso à base de vinho branco.

R\$ 80

PARMA E TARTUFO

Croquetes de presunto de parma, fonduta de grana e perfume de trufas.

R\$ 52

ARANCINI

Bolinhos sicilianos à base de risotto, pergunte aos garçons o sabor disponível.

R\$ 46

PANZANELLA DI PESCE DEL GIORNO

Panzanella de peixe, tomate cereja, azeitona, alcaparras, grana e basílico.

R\$ 56

FRITTO MISTO DI MARE

Camarão, lula, mexilhão, peixe, cenoura e abobrinha empanados com molho tártaro (serve duas pessoas).

R\$ 98 

CALAMARI FRITTI

Lulas da região empanadas com molho tártaro (serve duas pessoas).

R\$ 79 

MOZZARELLA IN CARROZZA ROSSA

Mozzarella fior di latte empanada, molho de tomate e pesto de manjeriço.

R\$ 44  

PARMIGIANA VILLAGGIO

Parmegiana de berinjela, molho de tomate, fonduta de grana e pesto de manjeriço.

R\$ 42  

STEAK TARTARE

Nosso steak tartare Olivo Villaggio, feito ao vivo, com uma harmonização de ingredientes (serve duas pessoas).

R\$ 120  

CARPACCIO DI CAPESANTE

Carpaccio de vieiras, frutas da estação e quinoa crocante.

R\$ 68  

FOCACCIA E FICHI

Focaccia da casa, stracciatella, presunto de parma e figo.

R\$ 70



VEGETARIANO



VEGANO



SEM GLÚTEN



SEM LACTOSE



OLEAGINOSAS



VERAMENTE ITALIANO

PIZZA BIANCA

Massa fina de pizza com azeite, alecrim e parmesão.

R\$ 25 

FOCACCIA OLIVO

Focaccia da casa com sal grosso, alecrim e azeite.

R\$ 28 

POLPO & PATATA

Polvo e batata crocante em molho cremoso à base de espinafre.

R\$ 68  

BURRATA VILLAGGIO

Burrata artesanal, presunto de parma, rúcula e tomate seco (serve duas pessoas).

R\$ 94

FOCACCIA, MOZZARELLA E PARMA

Focaccia da casa acompanhada de mozzarella fior di latte artesanal e presunto de parma (serve duas pessoas).

R\$ 79

VARAL OLIVO

Varal especial com mix da nossa salumeria artesanal e antipasti especiais pensados pela nossa Chef (serve duas pessoas).

R\$ 150

Insalata

SALADAS

INSALATA MILANESE

Mix de folhas, gorgonzola, presunto de parma e mel trufado.

R\$ 62  

INSALATA DEL GIORNO

Pergunte aos nossos garçons a sugestão do dia.

R\$ 58

Primi Piatti

MASSAS E RISOTTOS

GRIGLIATA DI GAMBERONI

Camarões VG na grelha com talharim cremoso à base de prosecco.

R\$ 166

TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO

Tagliatelle verde e amarelo com lascas de filé mignon e fonduta de gorgonzola doce.

R\$ 99

LASAGNA VILLAGGIO

Nossa lasanha à moda Olivo Villaggio.

R\$ 86

GNOCCHI DORATI

Gnocchi caseiro dourado em molho cremoso à base de prosecco e camarões grelhados.

R\$ 119

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto de frutos do mar e azeite de salsinha.

R\$ 118

DEL PLIN DI ZECA

Típico prato Piemontese, o preferido do nosso amigo Zeca Pagodinho: Massa fresca caseira recheada de costela, fonduta de grana, molho rôti e crocante de parma.

R\$ 88

FAGOTTINI DI PATATA

Massa fresca caseira recheada de batata com fonduta de grana e perfume de trufa.

R\$ 79 

GNOCCHI ALLA TOSCANA

Gnocchi caseiro com ragú de filé mignon na ponta da faca, cogumelos e fonduta de grana.

R\$ 79

I nostri Classici Italiani

NOSSOS CLÁSSICOS ITALIANOS

SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA

Spaghetti di grano duro, tomate Concassè, orégano e pimenta dedo de moça.

R\$ 70

RIGATONI CACIO E PEPE

Rigatoni di grano duro, grana e pimenta do reino.

R\$ 82

RIGATONI ALLA PUTTANESCA

Rigatoni di grano duro, pelati, alcaparras, azeitona, alho e alici.

R\$ 69

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti di grano duro, gema, pancetta, grana e pimenta do reino.

R\$ 86

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Spaghetti di grano duro e ragú bolonhesa.

R\$ 76

RIGATONI ALLA AMATRICIANA

Rigatoni di grano duro, pancetta e pecorino.

R\$ 78

Secondi Piatti

PEIXES E CARNES

TONNO AL NERO DI SEPPIA

Filé de atum em crosta de pão na tinta de lula e risotto de limão siciliano.

R\$ 98

POLPO ALLA GRIGLIA

Polvo grelhado, purê de batata doce roxa e tomate seco.

R\$ 140

PESCE SPECIALE DEL GIORNO

Peixe especial do dia com risotto de palmito pupunha, cenoura e abobrinha.

R\$ 150 🌱

PESCE ALLE VONGOLE

Filé de peixe do dia com fregola sarda ao vôngole.

R\$ 102

AGNELLO IN CASSETTA

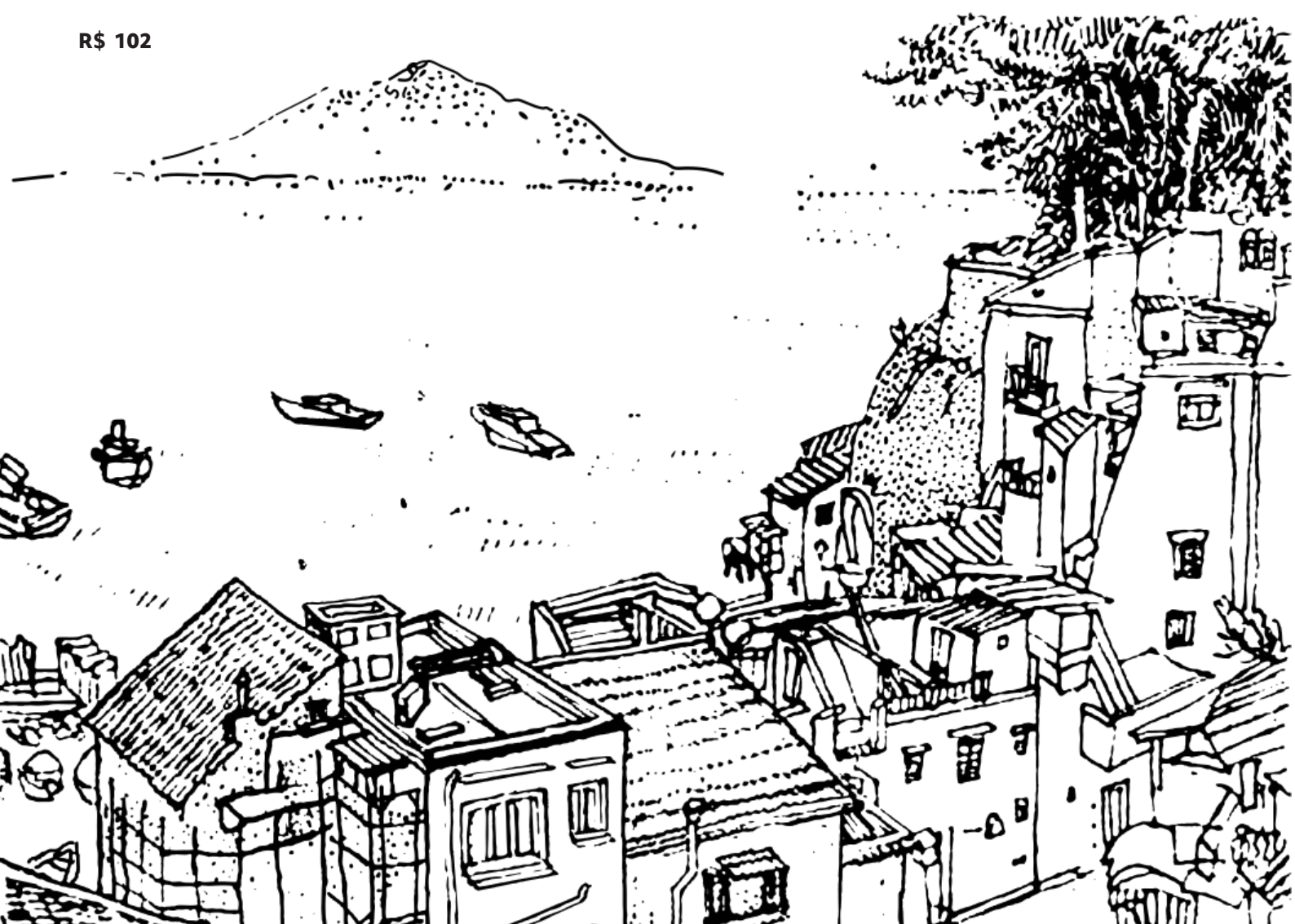
Cordeiro prensado cozido a baixa temperatura, jus de cordeiro e purê especial de batata.

R\$ 130

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI E TARTUFO

Filé mignon ao molho cremoso de cogumelos frescos com risotto de grana trufado.

R\$ 140



Pinsa Romana, *le specialità*

PINSA ROMANA, AS ESPECIALIDADES

CESARE

Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, linguiça artesanal picante e pimentões coloridos.

R\$ 69

NERONE

Mozzarella fior di latte, burrata, tomate cereja, pesto e amêndoas tostadas.

R\$ 102  

AUGUSTO

Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, linguiça sopressata picante (típica da Calábria) e scamorza defumada.

R\$ 78

GALBA

Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, presunto de parma e brie.

R\$ 92

MARCO AURELIO

Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, linguiça artesanal e gorgonzola.

R\$ 85

VITÉLIO

Pancetta, mozzarella fior di latte e mel trufado.

R\$ 79

DOMIZIANO

Mozzarella fior di latte, scamorza defumada, grana e gorgonzola.

R\$ 79 

VESPASIANO

Mozzarella fior di latte, pancetta, gema, grana e pimenta do reino.

R\$ 76

TITO

Molho de tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, presunto de parma, rúcula e lasca de grana.

R\$ 86

A PINSA ROMANA é uma massa leve e crocante, macia em seu interior e com uma digestibilidade magnífica. Ela pertence à família da pizza, mas suas origens são diferentes: nasceu há séculos, entre as populações camponesas, na província de Roma.

Aqui no Olivo Villaggio vocês irão experimentar uma reinterpretação da receita antiga que foi refinada graças às matérias-primas, técnicas e s combinações de ingredientes que vêm de todas as regiões da Itália.

Dolci

SOBREMESAS

TORTINO DI MANDORLE

Petit gâteau de amêndoas com chocolate branco, perfume de limão siciliano, crocante de leite e sorvete de pistache.

R\$ 46 

TIRAMISÙ OLIVO

A nossa versão contemporânea.

R\$ 34 

BIGNÈ CRAQUELIN

Profiteroles craquelin recheados de mousse de chocolate belga, creme inglês e sorvete de Nutella.

R\$ 37 

SOUFFLÉ DI CIOCCOLATO

Suflê de chocolate belga com sorvete de fior de latte.

R\$ 38 

GELATO O SORBETTO

Sorvete ou Sorbet, pergunte aos garçons os sabores disponíveis.

R\$ 28 

COOKIE E MASCARPONE

Um panino de cookie, sorvete fior di latte, crema di mascarpone e caramelo salgado.

R\$ 38 

FRUTTA DELLA STAGIONE

Fruta da estação.

R\$ 22 

Carta de Bebidas

Drinks Clássicos

Nacional / Importado

NEGRONI R\$ 40 / 55

Gin, Campari e vermouth.

PENICILLIN R\$ 55

Bourbon, gengibre, mel, Martini rosso e laranja.

VODKA MULE R\$ 32 / 45

Vodka, soda de gengibre, suco de limão e espuma cítrica de gengibre.

DIRTY MARTINI R\$ 32 / 48

Vodka, vermouth seco, suco de azeitonas e azeitonas.

APEROL SPRITZ R\$ 45

Aperol, espumante, água com gás e rodela de laranja.

COSMOPOLITAN R\$ 42

Vodka, suco de cramberry, suco de limão e licor fino.

FITZGERALD R\$ 32 / 48

Gin, suco de limão siciliano, xarope simples e angostura bitter.

OLD FASHIONED R\$ 44

Whisky, angostura, xarope simples, fatia de laranja, cereja e gelo.

MIMOSA R\$ 38

Espumante brut, licor fino e suco natural de laranja.

CAIPIRINHA R\$ 26 / 30

CAIPIVODKA R\$ 32 / 36

Consulte as frutas do dia com nossos garçons.

Drinks Autorais

OLIVO FIZZ R\$ 48

Vodka, xarope de maçã verde, suco de capim limão, aperol e espuma cítrica de gengibre.

FLOR AMARELA R\$ 48

Gin, licor 43, suco de laranja, angostura de laranja e hortelã.

BEVIMI ORA R\$ 48

Limoncello, espumante rosé, suco de maracujá, chá de capim limão e espuma cítrica de gengibre.

MOJITO YELLOW R\$ 48

Rum branco, rodela de tangerina, xarope de tangerina, suco de maracujá, hortelã, suco de limão e água com gás.

RISTORO TROPICALE R\$ 48

Whisky, xarope de maracujá, suco de limão siciliano, licor de pêssego e espuma cítrica de gengibre.

Gin Tônicas

G&T PISA R\$ 42 / 56

Gin, tônica, syrup de maracujá, suco de limão, rodela de laranja, campari e espuma cítrica de gengibre.

G&T ROMA R\$ 42 / 56

Gin, tônica, rodela de abacaxi caramelizado, folhas de manjeriço, licor de laranja, suco de limão e espuma cítrica de gengibre.

G&T MILÃO R\$ 42 / 56

Gin, tônica, xarope de capim limão, suco de limão, licor 43, folhas de hortelã e espuma cítrica de gengibre.

G&T NAPOLI R\$ 42 / 56

Gin, tônica, polpa de frutas vermelhas, xarope de frutas vermelhas e espuma cítrica de gengibre.

Lei Seca

SODA DE CAPIM SANTO R\$ 26

Água com gás, syrup de capim santo, limão siciliano e espuma cítrica de gengibre.

SODA DE FRUTAS VERMELHAS R\$ 26

Água com gás, syrup de frutas vermelhas, limão siciliano e espuma cítrica de gengibre.

SODA DE TANGERINA R\$ 26

Água com gás, syrup de tangerina, limão siciliano e espuma cítrica de gengibre.

CHÁ GELADO DE ERVA MATE COM LIMÃO R\$ 22

CHÁ GELADO DE ERVA MATE COM MARACUJÁ R\$ 22

SODA DE GENGIBRE R\$ 26

Água com gás, syrup de gengibre, limão siciliano e espuma cítrica de gengibre.

SODA DE ABACAXI R\$ 26

Água com gás, syrup de abacaxi, limão siciliano e espuma cítrica de gengibre.

SODA DE MARACUJÁ R\$ 26

Água com gás, syrup de maracujá, limão siciliano e espuma cítrica de gengibre.

CHÁ GELADO DE ERVA MATE COM FRUTAS VERMELHAS R\$ 22

Sangrias e Clericots

SANGRIA JARRA 500 ML	R\$ 75
SANGRIA JARRA 1 LITRO	R\$ 130
CLERICOT JARRA 500 ML	R\$ 75
CLERICOT JARRA 1 LITRO	R\$ 130

Frutas: abacaxi, laranja, morango e maçã

Aperitivos

CAMPARI	R\$ 25
CARPANO PUNT e MES	R\$ 58
FERNET BRANCA	R\$ 82
JAGERMAISTER	R\$ 57
BRASILBERG	R\$ 28
APEROL	R\$ 27
MARTINI AMBRATO	R\$ 60
MARTINI ROSSO	R\$ 25

Gin

GORDON'S LONDON DRY GIN	R\$ 25
BOMBAY LONDON	R\$ 29
TANQUERAY TEN	R\$ 37
TANQUERAY LONDON DRY GIN	R\$ 29
HENDRICK'S	R\$ 60

Vodkas

GREY GOOSE	R\$ 32
ABSOLUT	R\$ 25
WYBOROWA	R\$ 28

Carta de Bebidas

Tequilas

JOSÉ CUERVO ESPECIAL SILVER	R\$ 28
JOSÉ CUERVO ESPECIAL GOLD	R\$ 28
JOSÉ CUERVO TRADICIONAL REPOSADO	R\$ 28
PATRÓN REPOSADO	R\$ 168

Cachaças

LEBLON BRANCA	R\$ 25
DA QUINTA	R\$ 25

Rum

BACARDI CARTA BLANCA	R\$ 19
BACARDI CARTA ORO	R\$ 19
BACARDI GRAN RESERVA 8 ANOS	R\$ 54
HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS	R\$ 31
HAVANA CLUB ANEJO 7 ANOS	R\$ 57

Cervejas

STELLA ARTOIS	R\$ 17
BECK'S	R\$ 19
HOEGAARDEN	R\$ 27
THEREZÓPOLIS	R\$ 26

Soft Drinks

ACQUA PANNA 500 ML	R\$ 37
SAN PELEGRINO 500 ML	R\$ 37
ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS	R\$ 10
SUCO DE FRUTAS	R\$ 18
SUCO DE TOMATE	R\$ 21
REFRIGERANTES	R\$ 11
EXPRESSO	R\$ 10
CHÁ QUENTE	R\$ 15

(Capim cidreira, chá verde, frutas vermelhas ou gengibre)

Whisky

Single Malt Scotch Whisky

THE MACALLAN FINE 12	R\$ 184
LAPHROAIG 10 YEARS OLD	R\$ 136
GLENFIDDICH 12 YEARS OLD	R\$ 120

Blended Scotch Whisky

CHIVAS RIGAL 12	R\$ 35
ROYAL SALUT 21	R\$ 160
LOGAN HERITAGE	R\$ 35
DIMPLE GOLDEN SELECTION	R\$ 70
J W GOLD LABEL	R\$ 60
J W BLACK LABEL	R\$ 54
J W RED LABEL	R\$ 28
J W BLUE LABEL	R\$ 250
JIM BEAN	R\$ 35

Brandy

REMY MARTIN X.O	R\$ 270
COURVOISIER V.S.O.P	R\$ 120

Licores

AMARULA CREAM	R\$ 42
AMARETTO DISARONNO	R\$ 42
AMÊNDOA AMARGA	R\$ 28
BAILEYS IRISH CREAM	R\$ 30
COINTREAU	R\$ 30
DRAMBUIE	R\$ 30
FRANGELICO	R\$ 30
LIMONCELLO	R\$ 28
LICOR 43	R\$ 33
SAMBUCA	R\$ 36
GRAPPA	R\$ 36

Formas de Pagamento:

Dinheiro, American Express, Elo, Mastercard, Visa.

[Não aceitamos cheques]

Comissão de Defesa do Consumidor da Câmara Municipal do Rio de Janeiro | Tel.: 3814-1370 ou 3814-1361

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro | Tel.: 1746
PROCON-RJ | Tel.: 151

SE BEBER, NÃO DIRIJA | Lei 5304/208

